Rocznik XIX. Lwów, 1. listopada 1906. Nr. 21.

GORZELNIK

Organ poświęcony polskiemu przemysłowi gorzelniczemu.

Wydawca: Polskie Towarzystwo gorzelnicze. — Redaktor odpowiedzialny: Gierasieński Feliks, ul. Miłkowskiego l. 2.

Przerabianie buraków.

Urodzaj ziemniaków w roku bieżącym nie dopisał jeszcze bardziej, jak w roku poprzednim. Zdarzyć się więc może, że niejeden z kierowników gorzelń będzie musiał przerabiać inne produkty, a między niemi może i buraki. Przypomnienie teoretyczne postępowania przy przerabianiu ziemniaków i buraków razem, jak też samych buraków będzie zdaje się nam, zupełnie na czasie.

Z przerabiania ziemniaków i buraków razem odnosi się tę korzyść, że się otrzymuje zacier gęstszy, aniżeli przy przerabianiu samych buraków.

Napełnianie parnika Henzego oboma wspomnianymi materyałami odbywa się w ten sposób, że daje się najpierw do parnika ziemniaki, tak, aby one wypełniły cały konus jego, a na ziemniaki nasypuje się dopiero buraki. Następnie paruje się w sposób zwyczajny, jak przy przerabianiu ziemniaków.

Zachodzi jednak pewna różnica w tem, dlaczego kartofle i buraki parujemy. Podczas gdy parowanie ziemniaków ma na celu rozluźnienie, względnie rozpuszczenie do pewnego stopnia skrobi, zawartej w ziemniaku, parowanie buraków ma za zadanie, usunięcie spoistości poszczególnych komórek buraków, a więc przemianę buraków na miazgę, z której by sok buraczany dał się łatwo wydzielić.

Należy też i na to zwrócić uwagę, że do gruntownego rozgotowania buraków potrzeba dłuższego czasu i wyższego ciśnienia pary, aniżeli do parowania ziemniaków; stąd mogłyby łatwo zajść niekorzystne zmiany w parowanych kartoflach, a mianowicie miazga ziemniaczana skaramelizowałaby się, wskutek czego ucierpiały stopień odfermentowania. Nie można także pominąć i tego, że przy parowaniu buraków z wodą kondezancyjną, odpływającą z parnika Henzego, ubywa prawie zawsze trochę soku burakowego; — aby więc powetować następnie tę stratę cukru, należy przy parowaniu, po upływie pewnego czasu, skierować odpływ wody kondenzacyjnej do kadzi zaciernej.

Ażeby więc usunąć zasadnicze różnice parowania ziemniaków i buraków, a ewentualnie zapobiedz mogącym wyniknąć stąd szkodom w wydatkach, należy przy przerabianiu wspólnie ziemniaków z burakami postępować, według rady prof. Magersteina, mniej więcej w sposób następujący:

Po napełnieniu parnika Henzego ziemniakami i burakami w sposób wyżej podany, paruje się oba te surowe materyały jak zwyczajnie, tak długo, aż się kartofle całkiem ugotują; następnie wydmuchuje się kartofle z parnika. Potem przerywa się wydmuchiwanie i paruje się dalej pozostałe w parniku Henzego buraki aż do zupełnego rozgotowania. Przez to nie naraża się ziemniaków na szkodliwe skutki zbyt długiego parowania.

Skoro parowanie buraków trwa jeszcze z godzinę należy zacząć wydmuchiwać uparowane buraki; nie wydmu-

chuje się jednakowoż całej masy rozgotowanych buraków, lecz większą znacznie jej część, poczem zaprzestaje się wydmuchiwania. Następnie zaś kontynuuje się dalsze wydmuchiwanie jeszcze dwa razy w odstępach czasu jednego kwadransa, przyczem reszta masy buraczanej wydostaje się z parnika Henzego. Tylko z wielkich buraków, albo buraków, danych do parnika z główkami, pozostają w parniku nierozgotowane kawałki.

W ten sposób można przerabiać razem ziemniaki i buraki, dodając tych ostatnich w stosunku 30 proc. ilości przerabianych kartofli.

Na zacierach, przy wspólnem przerabianiu ziemniaków i buraków powstaje podczas fermentacyi specyalna powłoka zjawisko to przypomina bardzo fermentacyę pienistą. Zapobiedz temu można, jak radzi J. Pecold, dodaniem do zacieru w kadzi zaciernej 0.8 części kwasu siarkowego na tysiąc części zacieru. Nie ma przy tem najmniejszej obawy, by ten nieznaczny dodatek kwasu siarkowego uszkodził urządzenie gorzelni lub w najmniejszym choćby stopniu zaszkodził zdrowiu bydła karmionego wywarem, z tego zacieru powstałym.

Ponieważ powłoka ta pienista powstaje przy zacierach ustawianych przy temperaturze wyższej, przeto można zapobiedz tworzeniu się jej zastosowując niższą ciepłotę ustawienia.

Gdzieniegdzie przerabia się w gorzelniach same buraki, bez zastosowywania do parnika Henzego specyalnych jakich urządzeń. Buraki paruje się w Henzem pod ciśnieniem 2 do 3 atmosfer przez $1^1/_2$ do 2 godziny, a następnie wydmuchuje się je z parnika. Do kadzi zaciernej doprowadza się większą część wody kondenzacyjnej, ażeby zapobiedz stracie cukru.

Zaciery buraczane szumują jednak dosyć silnie w kadzi zaciernej, głównie jednak podczas fermentacyi w kadzi fermentacyjnej. Zwykle zapobiega się temu uciążliwemu szumowaniu przez pokropienie tej powłoki pienistej oliwą lub także naftą. Ażeby zaoszczędzić sobie tej roboty, a zarazem utrudnić szumowanie zacieru fermentacyjnego, dobrze jest, jeżeli się przed samem wytłoczeniem buraków z parnika doda do kadzi zaciernej trochę oliwy. Przy mieszaniu zacieru w zacierni rozbija się oliwa równomiernie na całą masę. Zapobiega się przez to szumowaniu zacieru w kadzi zaciernej w czasie chłodzenia go, a jeszcze bardziej podczas fermentacyi. Zaleca się również dodatek oliwy do zacieru nawet wtedy, gdy się przerabia ziemniaki razem z burakami.

Przerabianie zepsutych i nadgniłych kartofli.

Gorzelnie galicyjskie przerabiają w przeważnej, i to bardzo, części, prawie wyłącznie kartofle i gdzieniegdzie tylko napotyka się na gorzelnię, w której do wyrobu spirytusu używa się kukurudzy i żyta. Kiedy jednakowoż urodzaj kartofli nie dopisze, podobnie jak to miało miejsce w kampanii ubiegłej a w obecnej jeszcze bardziej, kiedy oprócz tego plon z kartofli nie tylko, że nie jest obfity, ale jest przytem i lichy jakościowo, gorzelnik, przerabiający u siebie kartofle znajduje się w poważnym kłopocie.

Przerabianie zepsutych i nadgniłych kartofli jest możliwe, należy jednak przeszkodzić rozwojowi bakteryi gnilnych w zacierze, względnie zabić mikroorganizmy, w takiej chorej kartofli już się znajdujące.

Wiadomo, że niedawno, bo rok temu znany badacz gorzelnictwa dr. Herman Lange, opierając się na poprzednich próbach profesorów Henneberga i Stiegelera wskazał na kwas mrówczany, jako doskonały antiseptyk wewnętrzny w gorzelni. Ten kwas mrówczany wskazany jest również, jak dobry środek ochronny przy pzzerabianiu chorych kartofli, a znamy go w handlu pod nazwą „alacetu“.

Jak z praktyki nie trudno przekonać się można, przy przerabianiu zepsu-

tych lub nadgniłych kartofli, podczas fermentacyi zawartość kwasu wzrasta do ilości anormalnej. Dzieje się to dlatego, że bakterye gnilne nie zostały w parniku Henzego zupełnie usunięte, czyli zabite. Można temu po części zaradzić, postępując tak, by para silnym prądem przenikała przez całą masę gotowanych kartofli.

Jednakże i przy tym sposobie parowania kartofli pozostaną w zacierze jeszcze niektóre niezabite bakterye, które następnie okazują się szkodliwemi.

Dr. Lange radzi w tym wypadku zastosowanie kwasu mrówczanego i podaje dla tej manipulacyi przepis następujący.

1) Kwas mrówczany rozciencza się w stosunku 1 : 9 w zwyczajnej wodzie źródlanej, a mianowicie zlewa się do małej kadki 1 litr kwasu i 8 litrów wody i dobrze się miesza. Tę mięszaninę należy przechowywać w szczelnie zamkniętem naczyniu (butlu).

2) Do chołowicy, sporządzonej w sposób zwyczajny, czy to przy użyciu kwasu mlekowego, czy kwasu siarkowego dodaje się podczas chłodzenia nakwaszonej chołowicy przy 37° C (30° R) na każde 100 litrów zacieru 100 *ccm.* mięszaniny sporządzonej jak pod 1). Zawartość kwasu zwiększa się przez to o 0,05° (= 0,01129 pcl czystego kwasu mrówczanego na wagę).

3) Dla przyzwyczajenia drożdży do kwasu mrówczanego, należy po trzykrotnem prowadzeniu drożdży, podwyższyć ilość dodawanego rozczynu kwasu mrówczanego do 200 *ccm.* na każde 100 litrów zacieru, a po dalszem sześciokrotnem prowadzeniu drożdży do 300 *ccm* na każde 100 *l.* zacieru. W przedostatnim wypadku zawartość kwasu podniesie się o 0,1°, w ostatnim zaś o 0,15°, odpowiednio do podwójnej, względnie potrójnej ilości czystego kwasu mrówczanego.

4) Ciepłotę ustawienia chołowicy, do której dodaje się rozczynu kwasu mrówczanego należy podnieść o 1—2° C (= 1—1,5° R) od zwyczajnie stosowanej temperatury.

Mycie jęczmienia.

Mycie jęczmienia od dawien dawna stało się w słodowni zwyczajem, który przedtem praktykowano w formie jaknajbardziej prymitywnej — dziś stało się ono w słodowni integralną częścią pracy, wykonywanej rzeczywiście gruntownie.

W słodowni starego typu przedsiębrano mycie jęczmienia, że się tak wyrażę, nieswiadomie, dziś natomiast myje się z całą świadomością, że mycie jest koniecznem do dobroci słodu i stosuje się do tego specyalne aparaty do mycia jęczmienia. Aparatów tych jest moc niezliczona, o żadnym jednakowoż nie można powiedzieć, by ze względów praktycznych okazał się niepożytecznym.

Jeżeli jednak idzie o to, które z tego mnóstwa aparatów do mycia jęczmienia są lepsze, należy pierwszeństwo oddać tym, w których nie ramiona, czyli mieszadła ruchome i t. p. powodują poruszanie się i tarcie masy jęczmienia, ale te, które ruch i czyszczenie się wzajemne ziarn jęczmiennych powodują przy pomocy silnego prądu powietrza, przebiegającego między dwoma otwartemi rurami, u dołu i u góry umocowanemi.

Takie tarcie się masy jęczmienia przy pomocy silnego prądu powietrza można w płuczkarni bardzo łatwo uregulować, a to w dwojaki sposób: albo że się doprowadza raz mniej raz więcej wody, albo że się zupełnie wodę z płuczkarni usuwa, naturalnie, że jęczmień musi być moczony, przepuszcza przez masę jęczmienia silny prąd powietrza, a następnie silny prąd wody. Okazało się z praktyki, że jęczmień zostanie najlepiej wymyty, gdy ziarna jęczmienia trą się same o siebie, mechaniczne zaś poruszanie powinno umożliwić tylko wzajemnie tarcie się ziarnek.

O ile pod tym względem niema dwóch zdań, o tyle sprzeczne są zapatrywania

w tem, kiedy najkorzystniejsze i najodpowiedniejsze jest mycie jęczmienia. Jedni twierdzą, że mycie jęczmienia powinno mieć miejsce przed namoczeniem go, drudzy, że po pewnym czasie moczenia, inni wreszcie, że mycie należy przedsiębrać dopiero po zupełnem namoczeniu jęczmienia. Każde z tych zapatrywań ma swoje dobre i złe strony, za każdem przemawia pewne *pro*, ale i przeciw niemu pewne *contra*.

Mycie jęczmienia przed namoczeniem ma wielu przeciwników, a to z tego powodu, że cząstki brudu na ziarnach jęczmienia za mało są jeszcze rozmiękczone i dla tego dają się z trudnością oddzielić i usunąć; natomiast przedstawia ono tę korzyść, że twarde jeszcze ziarna jęczmienia mogą się tem silniej o siebie ocierać, nie ponosząc przy tem żadnej szkody, a dalej, że jęczmień taki, wskutek wymycia więcej porowaty, da się daleko łatwiej i bardziej równomiernie namoczyć.

Jeżeli się mycie jęczmienia przedsięweźmie po krótszem lub dłuższem namoczeniu go, to da się wprawdzie wtedy brud, rozmiękczony już, łatwiej usunąć, jednakowoż ponieważ i ziarno wskutek namoczenia zmiękło, może zostać przy tarciu łatwo uszkodzonem, i jeżeli w brudzie znajdowały się także szkodliwe bakterye, to nie jest wykluczonem, że się one podczas dalszego moczenia rozwiną i sięgną w głąb ziarna, tak, że ich potem usunąć nie będzie można.

Wreszcie mycie jęczmienia po ukończonem namoczeniu, znajduje nie wielu chyba zwolenników, gdyż ziarna są już bardzo rozmiękczone, a co zatem idzie łatwo mogą uledz zniszczeniu.

Z przytoczonych powyżej korzyści i ujemnych stron wszystkich zapatrywań na sposób mycia jęczmienia wynika, że: kto chce przedsiębrać mycie jęczmienia gruntowne i odpowiadające wszystkim wymogom, oraz chce z tego jęczmienia jak największe osiągnąć korzyści, powinien przedsiębrać mycie właściwie dwa razy, a mianowicie raz myć jęczmień jeszcze niemoczony, twardy, aby usunąć bakterye osiadłe na łupinie ziarna przez silne tarcie się masy jęczmienia, oraz aby późniejsze namoczenie ułatwić sobie, następnie drugi raz po prawie 12-godzinnem namoczeniu, aby zupełnie usunąć rozmiękczone już drobiny brudu. Jeżeli aparat do mycia z kadzią do moczenia połączony jest w sposób prosty, to wówczas dwukrotne mycie nie przedstawia prawie żadnych trudności; należy tylko, aby aparat z kadzią stanowił ciągły aparat rotacyjny.

Jeżeli jednak mimo to pragnie kto stosować tylko jednorazowe mycie jęczmienia, niechaj myje jęczmień po 4—6 godzinnem moczeniu; w ten sposób dadzą się najłatwiej i najlepiej połączyć korzyści mycia dwukrotnego. Wczesne mycie przyczynia się również w znacznej mierze do czystości wody, w której się jęczmień moczy, albowiem bakterye w tej wodzie nie mogą się już tak łatwo rozmnażać, przez co unika się szkód, o które łatwo, szczególnie tam, gdzie odpływ wody jest utrudniony.

„*Z. F. Sp. J.*"

Imingo.

Pomysłowość ludzka na polu wynachodzenia coraz to nowych preparatów jest na każdem polu w istocie nie wyczerpana. To samo i w gorzelnictwie. Nie ma prawie miesiąca, żeby ktoś nie wynalazł albo jakiej nowej metody przerabiania rozmaitych płodów surowych albo przyrządu, albo środka ochronnego czy antyseptyku. W tej powodzi prawdziwej wynalazków gubi się gorzelnik, nie wiedząc co lepsze, bo służebna reklama wszystko za najlepsze uznaje.

W szeregu złych i dobrych, ale jednako reklamowanych środków antyseptycznych w gorzelni, pojawił się nowy pod dziwaczną nazwą „Imingo" przeznaczony specyalnie do pociągania naczyń drożdżowych i kadzi fermentacyjnych, aby w ten sposób przeszkodzić

rozwojowi mikroorganizmów w porach drzewnych.

„Imingo“ ma swoje dobre, ale ma i wybitne złe strony.

Jeżeli się kadź pociąga farbą olejną lub lakierem lub czem innem podobnem, powinny one tworzyć silną powłokę zamykającą szczelnie wszystkie pory kadzi; tymczasem przy czyszczeniu kadzi fermentacyjnej którymkolwiek z używanych środków dezynfekcyjnych, przez tarcie szczotką farba się ściera, powstają w powłoce małe szparki, ktore stanowią dla drobnoustrojów doskonałą drogę do wnętrza drzewa. Z tego też powodu zaniechano pociągania farbą kadzi fermentacyjnych, a ograniczono się tylko do zastosowania środków dezynfekcyjnych, przy pomocy których utrzymuje się naczynia w czystości.

Ponieważ kierownik gorzelni nie może sam czyścić każdego naczynia z osobna, lecz robotę tę zdać musi na swoich pomocników, którym nawiasem mowiąc nie zawsze można ufać, przeto zdarza się nie rzadko, że mimo zastosowania jak najlepszych środków dezynfekcyjnych, tworzą się w naczyniach mikroorganizmy, które są w stanie w krótszym, czy dłuzszym przeciągu czasu zakazić robotę.

Brak dotychczas takiego środka, któryby robotę gorzelnika ułatwił i zabezpieczył ją od zepsucia; środkiem też takim pragnie być „Imingo“, farba, którą pociagano już kadzie w niektórych gorzelniach podobno z dobrym skutkiem.

Farba ta chwyta się dobrze zarówno drzewa jak i żelaza i jest nieczułą na kwasy, a nawet na amoniak. Ma tę dobrą własność, że pod wpływem ciepła się rozszerza, pod wpływem zaś zimna kurczy i przystaje doskonale do materyału, który nią pociągnięto. Zachowuje od zakażenia kadzie stare i nowe, o ile drzewo starych kadzi nie jest już zanadto nadpsute. „Imingo“ używa się rozcieńczone w odpowiednim stosunku oliwą. Wynalazca doradza trzykrotne pociągnięcie naczyń tym rozczynem, jakkolwiek ma podobno wystarczyć i dwukrotne pociągnięcie. Farba gęstnieje szybko na suchem powietrzu. Ściany naczyń, pociągnięte tą farbą pozostają gładkie, a powłoka nie schodzi mimo używania n. p. formaliny i montaniny, przy myciu gorącą wodą, szczotkowaniu i t. p.

To byłyby dobre strony tego środka, nie wszędzie jeszcze stwierdzone, natomiast złe nie ulegają kwestyi i są następujące: najpierw farba jest czarna, a to jest pierwsze złe, następnie zanim wyschnie wydziela woń bardzo nieprzyjemną, i nie może być nigdy w bliskości ognia, gdyż łatwo się zapala.

Podobno ma się także „Imingo“ nadawać do pociągania kotłów, czem się ma zapobiegać tworzeniu się osadu na ścianach wewnętrznych kotła. Czy tak jest, okaże się na wiosnę po ukończeniu kampanii.

Tak się przedstawia „Imingo“, w swoich zaletach i wadach, co z obowiązku sprawozdawczego notujemy, nie radząc niczego, bo i ten środek zdaje się nam niedostatecznym jeszcze i wcale nie wyższym od innych, nieposiadających jego zalet, ale też nieposiadających jego wad.

w. r.

Kampania 1905/6 w Niemczech.

Ubiegła kampania 1905/6, która ukończoną została we wrześniu, zaznaczyła się olbrzymim, bo prawie niebywałym w Niemczech wzrostem produkcyi. Albowiem podczas kiedy kampania w roku 1904/05 doprowadziła wytwórczość spirytusu w Niemczech do wysokości 3,791.183 hl., kampania ubiegła wykazuje produkcyę aż 4,376.691 hl. czyli wykazuje wzrost produkcyi o 785.508 hl! Zwyżkę tę wykazuje statystyka mimo to, iż miesiąc wrzesień 1906 w porównaniu z takiemiż miesiącami lat ubiegłych okazuje się pod względem produkcyi najsłabszym, gdyż np. w miesiącu tym tego roku wyprodukowano o 40.391 hl mniej spirytusu ani-

żeli we wrześniu roku przeszłego. Tę olbrzymią zwyżkę produkcyi spirytusu w ubiegłej kampanii umożliwił najpierw doskonały zbiór kartofli w roku poprzednim, a następnie warunki produkcyjne państwa, które ustosunkowały się na ogół znacznie lepiej.

Jeżeli się weźmie na uwagę poszczególne gałęzi wytwórczości producentów spirytusu, to okaże się wzrost produkcyi w wyrobie wódki do picia. Wzrost ten jest wprawdzie nie wielki i jakkolwiek nie stoi on w stosunku proporcyonalnym do szybkiego wzrostu liczby ludności Niemiec, to jednak jest on stały i odpowiada wzrostowi konsumcyi. Wzrost konsumcyi wódki do picia wynosi 3% konsumcyi przeszłorocznej; charakterystyczne jest jednak, że stosunek ten utrzymywał się stale przez wszystkie miesiące roku (podobnie było w r. 1901) i dopiero we wrześniu br. widzimy spadek konsumcyi w porównaniu z wrześniem roku ubiegłego prawie o 7.000 hl. (mianowicie 182.439 hl w wrześniu 1906 a 189127 hl we wrześniu 1905.). Suma jednak spirytusu zużytego jako trunek przez cały ten rok — a to jest najważniejsze — wykazuje wzrost konsumcyi o 56 tysięcy hl. wobec konsumcyi ubiegłego roku. Ten wzrost konsumcyi wpłynie niezawodnie na podniesienie przyszłego kontyngentu spirytusu.

Cały ruch na rynku spirytusowym w miesiącu wrześniu 1906 przedstawia się według dat statystycznych następująco:

Stan z końcem sierpnia	1,045.500 hl
Wyrobiono we wrześniu	76.239 „
Razem było	1,121.739 hl
Z tego spotrzebowano:	
1. Wódki do picia	182.439 hl
2. Spirytusu bez cła	99.525 „
3. Wywieziono	11.476 „
Razem	293.440 hl
Stan z końcem września powinien więc wykazać	828.299 hl
Wykazano jednak tylko	774.908 „
Nie zgłoszono więc zużycia	53.391 „

Cały ruch na niemieckim rynku spirytusowym przez kampanię 1905/06 można przedstawić w następujących cyfrach:

Stan z 1. października 1905	393.836 hl
Wyrobiono w r. 1905/06	4,376.691 „
Razem było	4,770.527 hl.
Z tego zużyto:	
1. Wódki do picia	2,265.669 hl
2. Spirytusu bez cła	1,482.610 „
3. Wywieziono	168.260 „
Zużyto razem	3,916.539 hl
Stan z końcem kampanii 1905/06 powinien więc wykazać	853988 hl
wykazuje jednak tylko	774908 „
Nie zgłoszono więc zużycia	79080 hl

Poważne myśli obudzić musi niezwykła wysokość stanu spirytusu z końcem kampanii, która w tym roku wynosi prawie aż 775.000 hl.

Stan ten w porównaniu z trzema ostatniemi kampaniami przedstawia się tak:

W kampanii	1902/3	pozostało	394.000 hl
„ „	1903/4	„	261.000 „
„ „	1904/5	„	300.000 „
„ „	1905/6	„	774.908 „

Jest to ilość wprost niezwykła i w statystyce wyrobu spirytusu prawie że niespotykana, albowiem raz tylko w kampanii 1901/02 pozostałość spirytusu wynosiła prawie około miliona hektolitrów. Wobec tych cyfr łatwo zrozumieć, że niemiecki przemysł spirytusowy musiał się także zwrócić ku zagranicy, ku eksportowi. Tak się też istotnie stało, bo kiedy w kampanii 1904/05 eksport z Niemiec wynosił 4 529 hl, w kampanii ubiegłej doszedł on do cyfry 170.000 hl. Rozumie się że był to eksport z konieczności, który się odbił wielką zniżką na cenie spirytusu z Niemiec eksportowanego. Eksportowano głównie do innych części świata, a mianowicie najwięcej do Boliwii (Ameryka), kolonii niemieckich, francuskich i angielskich w Afryce, do Japonii, bardzo zaś mało do Finlandyi.

bz.

Ważna wiadomość.

Telegraficznie zawiadomiono nas z Wiednia dnia 30. października 1906, że *ustawa pensyjna dla urzędników prywatnych została przez Izbę panów przyjęta bez zmiany i bez rozprawy.*

Ten wielce doniosły fakt ustawodawczej sprawiedliwości uradować powinien i gorzelników zawodowych, albowiem od chwili wejścia tej ustawy w życie, odpadnie im troska o zabezpieczenie starości, nieudolności do pracy i zaopatrzenie osieroconych rodzin Technicy gorzelniani, jako kierownicy zakładów przemysłu rolniczego, zaliczają się do urzędników prywatnych i jako tacy będą podlegać przymusowi ubezpieczenia pensyjnego.

Ustawa pensyjna wejdzie w życie w dwą lata po sankcyi monarszej, której oczekiwać należy w krótkim przeciągu czasu. Nie traćcie zatem gorzelnicy marnie czasu na wyczekiwaniu! Należy wyzyskać porę właściwą, by mieć za sobą dwa lata należenia ubezpieczenia pensyjnego. Kto do tej pory nie należy jeszcze do Towarzystwa wzajemnych ubezpieczeń urzędników prywatnych, niechaj się wpisuje do niego niezwłocznie, a w takim razie zyska trzy lata należenia, gdyż przed zakończeniem roku może mu być policzony i rok 1906.

Towarzystwo urzędników prywatnych zostanie najniezawodniej instytucyą zastępczą zakładu pensyjnego dla Galicyi, a statuty jego zapewniają znacznie wydatniejsze korzyści, niż przyszły ustawowy zakład pensyjny.

Szkoda zwłoki, bo życie nasze krótkie i czas zmarnowany nie powraca. W dobrze pojętym nteresie naszych gorzelników wzywamy gorąco, aby tłumnie przystępowali do wymienionego Towarzystwa, które przyjmuje wszystkich urzędników pryw., bez różnicy narodowości, religii i płci.

Zgłoszenia należy adresować: Wydział centralny Towarzystwa wzajemnych ubezpieczeń urzędników prywatnych — Lwów — ul. Tańskiej Hoffmanowej l. 3, skąd otrzyma się wyjaśnienia, prospekty i wnioski. *Redakcya.*

Sprawy Towarzystwa.

Do Towarzystwa przystąpili w dalszym ciągu panowie:

175. Salamon Rattner, kierownik gorzelni w Krzywem, p. Radziechów;
176. Leon Hirschtritt, kierownik gorzelni w Sabinie, p. Radziechów;
177. Israel Helweit, kierownik gorzelni w Koropcu, p. Pomorzany;
178. Jakób Mehlsak, kierownik gorzelni w Stronibabach, p. Krasne;
179. Leon Nussbaum, kierownik gorzelni w Stołpinie. p. Toporów.

Prosimy wszystkich Członków, którzy zalegają ze składkami, więcej niż rocznymi, aby zechcieli rachunki uregulować, a w razie niemożliwości uiszczenia, zawiadomili o tem prezydyum. Równocześnie upraszamy P. T. nowoprzystępujących członków, o nadsyłanie wpisowego i składek na ręce Skarbnika

Prezes:
T. Chrząszcz.

Zmiany posad.

Bernard Kümmel objął od 1. października b r. posadę kier. gorz. w Lubyczy królewskiej, a nie jak mylnie podano w Nr. 20 „Gorzelnika" w Bereźnicy królewskiej.

W Bereźnicy królewskiej kierownikiem gorzelni jest p. Kazimierz Buchelt.

Dalsze zmiany:

Kasper Kowal kier. gorz. w Garbkach, p. Rohatyn.

Pytanie:

I. Uprzejmie proszę P. P. Kolegów zawodowych o informacyę, odnoszącą się do aparatu pomysłu Pauksch a, do suszenia ziemniaków? — Kto zna

*

ów aparat i miał w ogóle możność zapoznania się z suszeniem ziemniaków raczy mi łaskawie odpowiedzieć na pytania następujące:

1) Czy i o ile konstrukcya aparatu paukszowskiego jest lepszą od innych systemów suszenia, jaka jest jego cena i rentowność;

2) Czy suszone ziemniaki nadają się do przeróbki w gorzelni, tudzież według jakiego postępowania technicznego;

II. Według jakiego postępowania technicznego należy przerabiać w naszych gorzelniach rolniczych buraki pastewne?

Niedoświadczony.

Zaproszenie.

Mam zaszczyt zawiadomić Panów Kolegów zawodowych, iż w dniach 6, 7 i 8 listopada 1906 przeprowadzam w gorzelni siebieczowskiej dokładną i ścisłą próbę z prowadzeniem drożdży metodą Dra Kuesa. Próba odbędzie się pod kierownictwem moim przy obecności instruktora, wprowadzającego tę motodę po gorzelniach.

Leży w interesie wszystkich kierowników gorzelń, aby sie dokładnie zapoznać z postępowaniem, mającem znakomicie uprościć pracę techniczną i pomnożyć wydatki spirytusu. W tym celu najuprzejmiej zapraszam Panów Kolegów do wzięcia osobistego udziału w tej generalnej próbie i w omówieniu jej wyników. Im liczniejszem będzie grono nasze, tem poważniejsze mieć będzie znaczenie ocena tak wiele obiecującej metody, a skoro wypadnie ona dodatnio, tem chętniej i śmielej będziemy mogli nowe postępowanie zalecić szerszemu ogółowi gorzelników do zastosowania.

Ruch gorzelni rozpocznie się o godzinie 8-ej rano, pierwsze drożdże zostaną przyrządzone o godz 10-ej rano, zaś drugie drożdże o godz. 2-iej po południu. Kto zatem z Panów Kolegów zechce przybyć, niechaj to uczyni rano, by mógł być obecnym przy rozpoczęciu się próby.

Adres: Siebieczów, stacya kolei Bełz (linia kolejowa Lwów-Sokal, tudzież Jarosław-Sokal). Pociągi przychodzą do Bełza: pierwszy o godzinie 12-ej w nocy, drugi o 4-ej po południu.

Uprzejmie proszę o zawiadomienie listowne o przybyciu zamierzonem.

Siebieczów (poczta Maszków) 20. października 1906.

Franciszek Latawiec,
kier. gorz

ROZMAITOŚCI.

Zjazd gorzelników z guberni lubelskiej odbył się w Lublinie, w sali stowarzyszenia rolniczego. W zjeździe przyjęło udział 30 uczestników. Obradom przewodniczył powołany jednogłośnie p. W. Niewęgłowski z Łabuń. Celem zebrania był wybór 2 delegatów oraz ich zastępców do zarządu świeżo zorganizowanego Stowarzyszenia pracowników gorzelniczych w Warszawie. Na delegatów tych większością głosów zostali wybrani pp: W. Niewęgłowski W. Djakowski, na zastępców pp.: Jan Hoffman i Józef Kwapiszewski. Następnie rozpatrzono ustawę stowarzyszenia, którą w zasadzie przyjęto. W głównym zjeździe w Warszawie postanowiono wziąć jaknajwiększy udział oraz uchwalono, aby na zjazd ten wnieść następujące wnioski: a) załatwiania nieporozumień pomiędzy właścicielami gorzelni, a gorzelnikami za pośrednictwem Stowarzyszenia, b) założenia pisma fachowego w Warszawie przy „Gazecie rolniczej“ i c) ograniczenia przyjmowania ilości praktykantów. („*Gazeta rolnicza*“).

Prof. Józef Mikułowski Pomorski członek Komitetu Tow. Gosp., mianowany został dyrektorem Akademii rolniczej w Dublanach w miejsce p. Juliusza Frommla, który po kilkuletniem wzorowem prowadzeniu Akademii na własne żądanie, przenosi się w stan spoczynku.

O ile znamy opinię ogółu, cały kraj z prawdziwą radością powitał świeżą nominacyę.

Nowy Dyrektor Dublan jest przewodniczącym Komitetu redakcyjnego „Rolnika“ i sekcyi statystycznej przy Komitecie Towarzystwa Gospodarskiego.

Związek producentów spirytusu we Lwowie. Mimo rozpoczęcia ruchu znacznej

części gorzelń, brak spirytusu gotowego jeszcze nie ustąpił i ze wszystkich stron jest ogromny popyt tak na spirytus kontyngentowany, jak i niekontyngentowany. Rafinerye pozagalicyjskie, które dotychczas wstrzymywały się z zakupnem spirytusu, w nadziei, że dotychczasowe ceny doznają zniżki, obecnie już są zmuszone nagłe zapotrzebowanie swoje pokryć. Wzmocniona tendencya dla spirytusu gotowego wpłynęła również na utrzymanie się cen towaru terminowego, tem więcej, że nasi producenci, ze względu na niekorzystne rezultaty zbiorów tegorocznych kartofli, ze sprzedażą swej produkcyi wcale się nie śpieszą.

Za gotowy spirytus kontyngentowany płacą po K. 37.50 do K. 38.—, za nadkontyngentowany zaś po K. 20.50 do K. 21.— loko stacye wschodnio-galicyjskie.

Targ spirytusu.

Spirytus paritas Tarnopol za 100 litr. gotowy od 36·50 do 36·75, Spirytus paritas Tarnopol na terminy — — od —·—, spirytus paritas Tarnopol ekskontyngentowany 20·50 do 20·25

Wiedeń. 31/10 1906. Za towar skontyngentowany z dostawą natychmiastową kor. 40·80 do 41·20.

„Prosimy o odnowienie przedpłaty na IV. kwartał i wyrównanie zaległości“.

Administracya.

Drobne ogłoszenia.

Kierownictwo gorzelni ks. Sanguszki w Krzyżu p. Tarnów przyjmie zaraz praktykanta z ukończoną 4 klasą szkół średnich lub przemysłowych. Ci, którzy płacą za naukę i wikt mają pierwszeństwo.

Zarząd gorzelni i krochmalu w Siebieczowie p. Moszków, koło Sokala, poszukuje praktykanta inteligentnego, zdolnego, z kursem dublańskim lub najmniej 4 klasą gimnazyalną lub realną.

Gorzelnik, zdolny, energiczny, pracujący w zawodzie gorzelniczym przeszło 26 lat, obznajomiony z wszelkiemi aparatami oraz rekonstrukcyą gorzelni poszukuje posady. Może objąć równocześnie czynności kontrolora, rachmistrza lub kasyera. Zgłoszenia do Administracyi Gorzelnika pod Zb.

Zacni Koledzy! Kto z Was wie o wolnej posadzie kierownika gorzelni, niech raczy zawiadomić o tem administracyę „Gorzelnika. Dołączam koleżeńskie pozdrowienie.

S. Orzechowski.